



kookstudio 75

Exclusieve kooklessen en workshops



Snickers, gebrande hazelnoten en vanille roomijs

Ganache van pure chocolade

500 gr slagroom
500 gr pure chocolade (66% cacao), fijngesneden

Breng de room aan de kook, en giet de hete room op de gehakte chocolade.
Roer het geheel tot een homogene massa. Doe de Ganache in een met plastic beklede vorm (zorg voor een beetje dikte) en zet weg op een koele plaats het liefst 24 uur van te voren!

Karamel saus

500 gr slagroom
50 gr zoute boter
350 gr suiker

Breng de room met de boter aan de kook, even doorverwarmen en wegzetten.
Gebruik een grote pan om de suiker te karamelliseren, als deze mooi van kleur is de room in 2 delen toevoegen en even door koken. Koud zetten.

Karamel hazelnoten

100 gr suiker
100 gr water
200 gr hazelnoten

Kook de suiker samen met het water, voeg dan de hazelnoten toe. Laat het geheel karamelliseren en deze af laten koelen.

IJs van vanille

5 eidooiers
165 gr kristalsuiker
165 gr melk
0.5 lt slagroom
1 vanille stokje.

Roer de eidooier en de suiker los, breng de melk met de vanille en de room aan de kook.

Roer eerst een derde van het hete melkmengsel door de eidooier massa.

En roer vervolgens alles door elkaar.

Verwarm de massa al roerend in een pan tot ongeveer 85 graden, daarna koud roeren.

Als de compositie koud is het geheel zeven en in de ijsmachine opdraaien.

Het bovenstaande geheel als een snicker opbouwen, zie foto.